



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## VERRINE POIRE COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de  
Christophe ROESEMES,  
Chef pâtissier exécutif,  
Maison Wittamer, Bruxelles, Belgique



Recette pour 6 verrines

### COMPOSITION:

- Poire à la vanille, zestes d'orange et Cointreau®
- Crumble aux noisettes
- Mousse au chocolat

### 1. POIRE A LA VANILLE, ZESTES D'ORANGE ET COINTREAU®

500 g de poires Conférence  
30 g de sucre  
60 g de Cointreau® 60% vol.  
20 g de jus de citron  
1 gousse de vanille  
Les zestes d'une orange

Eplucher et détailler les poires en brunoise dans un récipient adapté au micro-onde. Ajouter le jus de citron, le sucre, le Cointreau®, les zestes d'orange et les graines de gousse de vanille.

Filmer le récipient pour cuire les poires à la vapeur au micro-onde. Procéder par tranche de 30 secondes. Puis, mélanger bien le tout.

### 2. CRUMBLE AUX NOISETTES

360 g de beurre à température ambiante  
360 g de farine  
360 g de cassonade  
360 g de poudre de noisettes (ou amandes)

Placer le beurre et le sucre dans un récipient, sabler. Ajouter la poudre de noisettes, mélanger. Ajouter la farine, mélanger pour obtenir une pâte semi dure. Détailler en petits morceaux espacés sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et cuire à 160°C pendant environ 15 minutes.

### 3. MOUSSE CHOCOLAT

500 g de crème fraîche  
225 g de chocolat noir  
150 g de lait

Faire fondre le chocolat et le lait 2 minutes au micro-onde. Mélanger à la spatule tout doucement pour former une ganache. Fouetter légèrement la crème fraîche. Mettre un peu de ganache dans la crème, mélanger. Ajouter le reste et mélanger de nouveau.

### 4. MONTAGE

Placer un peu de mousse au fond d'une verre, puis un peu de poires, en dernier un peu de crumble. Saupoudrer de sucre glace.

COINTREAU

  
RÉMY MARTIN  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY®  
Est. 1703 Barbados  
Rum

  
ST-RÉMY  
ESTABLISHED IN FRANCE SINCE 1764

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

  
Griottines®  
COINTREAU

jacobert®

Père  
MAGLOIRE®